

調理システム：クックチル／皿盛再加熱方式

1/1ホテルパン：48人分

(鶏のゼリー食)

1/1ホテルパン：12人分

(皿盛小鉢)

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は24人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

<u>調理済み鶏肉とかぼちゃの煮物</u>		加熱後のいんげん	5 g
…「肉料理」・「煮物」参照		C だし汁3	2.5 g
加熱後の鶏肉	15 g	あったかクック3 (伊那食品工業株式会社)	0.2 g
A だし汁1	13 g	加熱後の調味液	
卵	7 g		
サラダ油	4 g		
あったかクック1 (伊那食品工業株式会社)	1.3 g	プチドリッパ (伊那食品工業株式会社)	1 g
加熱後のかぼちゃ		15 g	
B だし汁2	15 g		
あったかクック2 (伊那食品工業株式会社)	1 g		
栄養成分	エネルギー	120 kcal	たんぱく質 4.1 g
			脂質 6.9 g
			炭水化物 10.1 g
			食塩 0.8 g

作業手順

ミキシング	① 調理済み鶏肉とかぼちゃの煮物を鶏肉、かぼちゃ、汁に分ける。
	② 加熱後の鶏肉とA、かぼちゃとB、いんげんとCをそれぞれミキサーにかけ、それぞれホテルパンまたは耐熱容器に流し、ラップをかける。
	③ ②のホテルパンのまま、またはホテルパンに②の耐熱容器を並べ、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 25mm or 穴あき 調理設定 スチーム 92℃ 20分 風量4
急速冷却	④ ラップを外し、ブラストチラーで冷却する。
	使用ホテルパン 25mm or 穴あき 使用機器 ブラストチラー 設定 3℃以下 90分以内
成形	⑤ ホテルパンまたは耐熱容器から外し、好みの形にカットする。
盛付け	⑥ 加熱後の調味液とプチドリッパを混ぜ合わせる。
	⑦ 再加熱専用食器にそれぞれ盛付けて、⑥をかけ、蓋をし、ホテルパンに並べて保存する。
	使用ホテルパン 25mm 使用機器 チルド庫 設定 0～3℃
再加熱	⑧ 予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 25mm 調理設定 コンビ 40% 100～120℃ 20～25分 風量4

調理のポイント

- あったかクックはゼリー食用ゲル剤。冷凍解凍後も離水が少なくニュークックチルに対応し、再加熱しても溶けにくく、揚げ物も可能。
- プチドリッパは離水防止、つや出し、とろみ付けに使用できる素材。(販売：伊那食品工業株式会社)
- 手順③の際、芯温85℃以上まで加熱する。
- 新調理システムは、安全性の向上や計画生産による調理作業の平準化が可能。